

MÓN SANT BENET

RESTAURACIÓ GRUPS 2023



ÍS
SB

MÓN
ST
BENET



PAUSA CAFÈ

Mínim 15 comensals

Cafè de benvinguda

- Cafè, cafè descafeïnat i llet
- Selecció de tes i infusions
- Aigües minerals i suc variats

Servei mínim 112,50 € (IVA no inclòs)
A partir de 16 persones 7,50 €/pax (IVA no inclòs)

Suplements

- Cafè de benvinguda permanent a la sala
 - Mitja jornada (màxim 4 hores)
 - Jornada completa (màxim 8 hores)
- Assortiment de pastes dolces (3 peces per persona)
- Assortiment de pastes salades (3 peces per persona)
- Assortiment de mini entrepans (2 peces per persona)
- Croissants integrals (3 peces per persona)
- Gotets de fruita natural (1 unitat per persona)
- Gotets de iogurt natural amb sabors
- Fruits secs
- Refrescos
- Estació de refrescos permanent (autoservei)
 - Mitja jornada (màxim 4 hores)
 - Jornada completa (màxim 8 hores)

IVA no inclòs

9,50 €
13,50 €
4,50 €
5,00 €
5,50 €
4,50 €
3,00 €
3,00 €
3,00 €
3,00 €
8,00 €
12,00 €

Servei mínim suplements: pel nombre total de persones del grup o per 15 persones en cas de grups inferiors a 15 persones.

Condicions de contractació

S'ha d'escollir les mateixes opcions de coffee break per a tot el grup.
La durada estimada del servei de la pausa de cafè és de 20-30 minuts.
Les pauses de cafè seran servides en un àrea propera a la sala o a la mateixa sala.

CÒCTELS

Benvinguda A

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric
Xupa xup de formatge amb gerds
Croqueta de rostit
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 17 € (IVA no inclòs)
Preu acompanyant un àpat , al mateix espai,
12 € per persona (IVA no inclòs)

Benvinguda B

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric
Esqueixada de bacallà amb escuma de tomàquet
Macaró de gerds amb foie
Croqueta de rostit
Cruixent de formatge ecològic amb confitura de tomàquet
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 21 € (IVA no inclòs)
Preu acompanyant un àpat, al mateix espai,
16 € per persona (IVA no inclòs)

Benvinguda C

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric
Esfèric d'oliva amb Martini
Piruleta de foie amb xocolata
Croqueta de rostit
Mini burger de porc Ral i mostassa
Brotxeta de llagostí amb cruixent de blat i romesco
Tapeta d'arròs d'escamarlans amb all i oli de safrà
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 25 € (IVA no inclòs)
Preu acompanyant un àpat , al mateix espai,
20 € per persona (IVA no inclòs)

Suplements

Vi Blanc/Negre Abadal DO Pla de Bages

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

laFàbrica

el **Monestir**

Menú de la Beneta*

Mínim 20 comensals

Entrant

Gaspatxo de tomàquet amb espàrrecs verds, esfèric de formatge i llagostins (segons temporada)
o
Crema de carbassa amb esfèric de formatge i llagostins (segons temporada)

Principal

Suprema de lluç amb rostit de ceps

Postres

Coulant de torró amb el seu gelat i toffee de festucs

Celler

Vinya Nostra Xarel·lo blanc D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnatxa negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 35 € (IVA no inclòs)

Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú de la Valentina*

Mínim 20 comensals

Entrant

Lasanya tèbia de llagostins i escalivats amb formatge

Principal

Pollastre del rei sense feina amb parmentier de patata del bufet, farcit amb tòfona i festucs

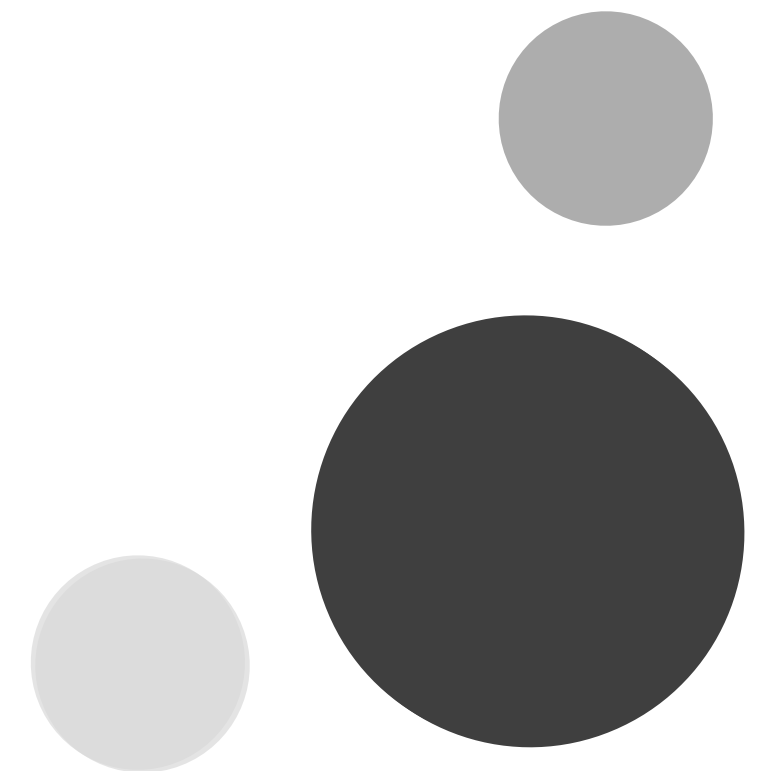
Postres

Crema muntada a la vainilla, cacau i fruits vermells

Celler

Vinya Nostra Xarel·lo blanc D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnatxa negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 35 € (IVA no inclòs)



laFàbrica

Menú d'en Sal·la*

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Xupa-xup de formatge amb fruits secs i gerds

Entrant

Caneló de llamàntol amb velouté d'escamarlans i xips vegetals

Principal

Masseter de porc Ral lacat amb verdures de temporada brasejades i bolets

Postres

Vellut de xocolata cruixent i sable de cacau

Celler

Vinya Nostra Xarel·lo blanc D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnatxa negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 39 € (IVA no inclòs)

Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú de na Ricardis*

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Xupa-xup de formatge amb fruits secs i gerds

Entrant

Amanida tèbia de llagostins amb patates a la vainilla i vinagreta cítrica

Principal

Morro de bacallà amb suquet mariner, pols de romesco i tomàquets confitats

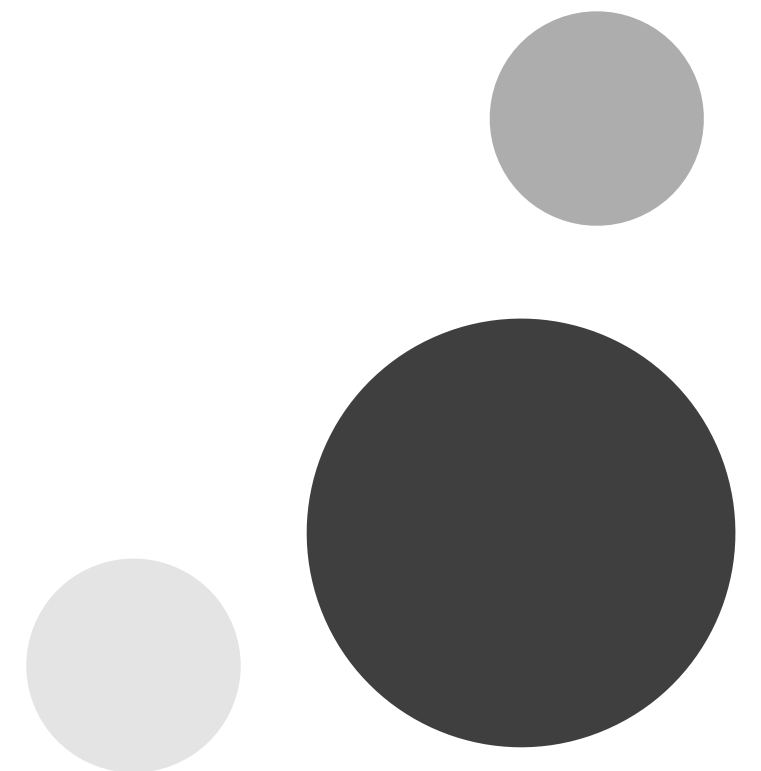
Postres

Cremós de coco amb gelée de pinya

Celler

Vinya Nostra Xarel·lo blanc D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnatxa negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 39 € (IVA no inclòs)



laFàbrica

Menú de la Rosita

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Croqueta cremosa de rostit i pernil

Entrant

Coca de foie amb pernil ibèric, carxofes i amanida de rúcola i formatge

Principal

Melós de vedella de llet, puré de tubercle tofonat i salsa de vi del Bages

Postres

Lingot de mango i maracujà amb gerds

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 44 € (IVA no inclòs)

Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú de la Júlia

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Croqueta cremosa de rostit i pernil

Entrant

Crema de ceps amb ravioli cremós i escamarlà

Principal

Suprema de llobarro amb salsa thai de cranc blau i citronella

Postres

Trilogia de xocolata amb crema de cafè

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 44 € (IVA no inclòs)

laFàbrica

el Monestir



Menú del Claustre

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Croqueta cremosa de rostit i pernil

Entrant

Ravioli tebi de marisc amb bolets i verdures

Principal

Filet de vedella al grill sobre llit vegetal, suc de rostit a la tòfona
i sal de romaní

Postres

Coulant de xocolata amb salsa de “toffee”

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 49 € (IVA no inclòs)

Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

laFàbrica

el **Monestir**

Menú dels Carbó

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Croqueta cremosa de rostit i pernil
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Caneló de pularda amb royal cremosa de foie i “oloroso”

Principal

Turbot a la graella amb carbassa, verdures i ceps

Postres

L’ou de vainilla i caramel

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Oriol Rossell Reserva Brut Nature
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 54 € (IVA no inclòs)

Menú dels Casas

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Croqueta cremosa de rostit i pernil
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Amanida de vieires i llagostins amb patata a la vainilla, vinagreta de pinyons i cerfull

Principal

Cuixa de cabrit sense feina amb saltat d’espàrrecs i bolets

Postres

La llimona, cítrics amb textures

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Oriol Rossell Reserva Brut Nature
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 54 € (IVA no inclòs)

laFàbrica

el Monestir

BUFETS

A peu dret

Mínim 30 comensals

Entrants

Croqueta de bolets i pernil
Selecció de formatges i embotits catalans
Pa de coca amb tomàquet de penjar
Coca de trempó amb escalivats i anxoves
La nostra crema o gaspatxo dels horts
Amanida de mongeta tendra i ventresca de tonyina
Mini burger de vedella ecològica del Moianès amb chutney de ceba

Principals

Arròs melós de sípia i gambes
Caneló de pularda i foie
Brotxeta de pollastre al curri
Medallons de rap a l'all cremat

Postres

Brotxeta de fruites i menta
Petites bogeries dolces

Celler

Selecció de vins de diferents denominacions d'origen catalanes
Aigua mineral, cervesa o refresc i cafè

Preu per persona 39 € (IVA no inclòs)

Entaulat

Mínim 30 comensals

Entrants

Croqueta de bacallà
Selecció de formatges i embotits catalans
Pa de coca amb tomàquet de penjar
Selecció d'amanides i crudités
La nostra crema o gaspatxo dels horts
Coca de carbassó, tomàquet i bresaola
Quiche lorraine de gambes i tonyina

Principals

Arròs de secret de porc Ral i bolets
Raviolis de carxofa a la crema d'alfàbrega
Pollastre del rei sense feina a la bordelesa amb panses i prunes
Saltat de sípia, gambes, espinacs i espàrrecs

Postres

Brotxeta de fruites i menta
Selecció de pastisseria individual

Celler

Selecció Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigua mineral, cervesa o refresc i cafè

Preu per persona 43 € (IVA no inclòs)

Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

laFàbrica

el **Monestir**



BUFETS

Bufet saludable

Mínim 30 comensals

Entrants

Selecció d'amanides i crudités de temporada

Sopeta de temporada

Selecció de formatges ecològics

Hummus de cigrons, pa de nous i sèsam

Coca de trempó amb escalivats i sardina fumada

Tombet d'alvocat, salmó fumat i ceba tendre

Quiche lorraine de gambes i tonyina

Principals

Risotto d'arròs ecològic amb ceps, espàrrecs verds i formatge de pastor

Llobarro a la graella amb saltat d'espínacs i espàrrecs

Postres

Amanida de fruites

Cremós de iogurt ecològic amb pinya

Selecció de postres del xef

Pa, aigües minerals i cafè

Preu per persona 48 € (IVA no inclòs)

laFàbrica

el Monestir

Condicions de contractació

S’ha d’escollir el mateix plat per a tot el grup. Si es vol triar entre peix i carn cal afegir un suplement de 5 € (21% IVA no inclòs) al preu del menú per a tot el grup i escollir les opcions 15 dies abans.

Món Sant Benet es reserva el dret a canviar el contingut dels menús escollits en cas de no poder disposar de la matèria prima per causes externes o força major.

La durada estimada del servei de la pausa de cafè és de 20-30 minuts. Les pauses de cafè seran servides en un àrea propera a la sala o dins a la mateixa sala.

La duració estimada d’un dinar/sopar bufet o servit és de 2 hores màxim, i d’1 hora per als bufets a peu dret.

Les tarifes d’aliments i begudes són per persona i no inclouen l’IVA.

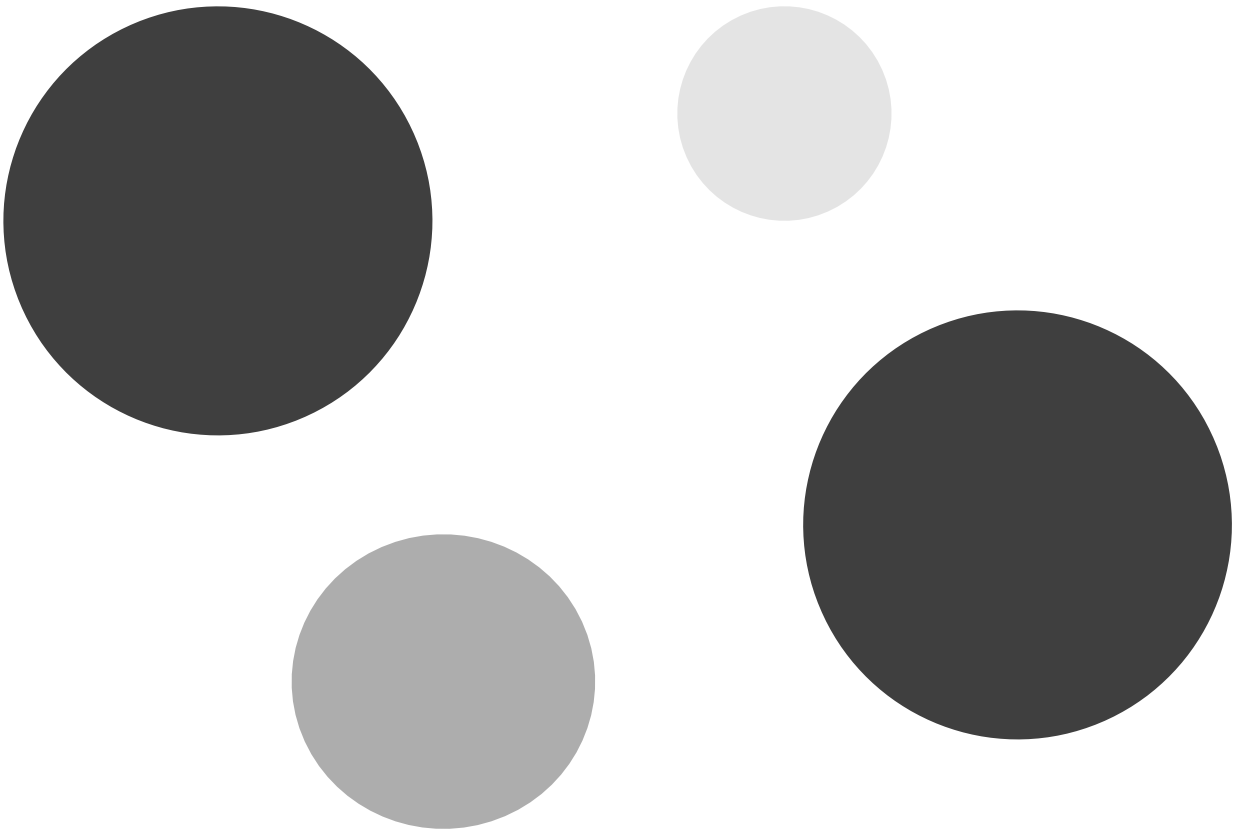
Els menús marcats amb un asterisc només es poden fer a una sala de l’edifici de la fàbrica. La resta de menús es poden fer tant a les sales de la fàbrica com a les del monestir. A les sales del monestir cal tenir en compte el suplement de 10 € (21% IVA no inclòs) per persona per trasllat de cuina.

laFàbrica

el Monestir

ALTRES SUPLEMENTS - PREU PER PERSONA (IVA NO INCLÒS)

Suplement impressió minutes	2,00 € / u.
Suplement espai exterior	5,00 € / pax
Suplement taules i cadires vestides de gala	5,50 € / pax
Suplement pastís de celebració a partir de	5,00 € / pax
Suplement carro de licors	8,00 € / pax
Centres florals a partir de	20,00 € / centre



ÍS
SB

MÓN
ST
BENET

Informació i reserves

congressos@monsantbenet.com

938 759 408